ASSADOR ROTATIVO VERTICAL

ASADOR ROTATIVO VERTICAL

ARV-75
ARV-110
ARV-150

Manual de Instrução

Manual de instrucción

ÍNDICE

VERSIÓN ESPAÑOL

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

Representação gráfica que indica qual queimador está será utilizado no acionamento dos botões.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

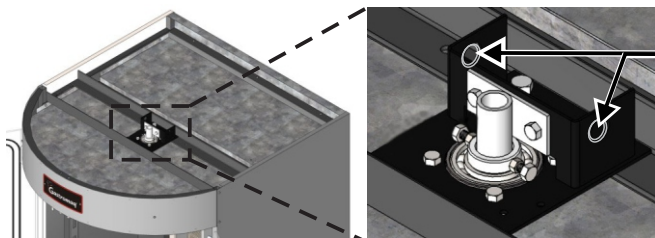
Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

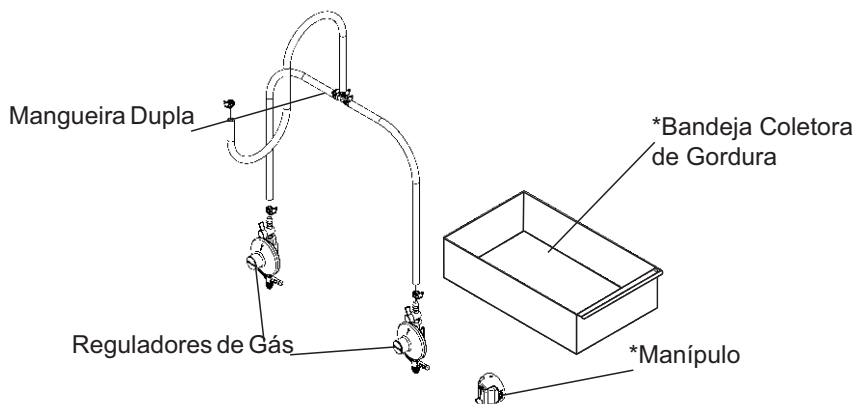
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

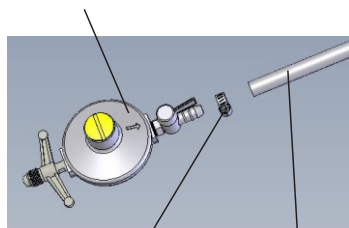
Inspecione o seu equipamento para detectar qualquer avaria durante o transporte. Qualquer irregularidade deve ser comunicada ao transportador e à fábrica imediatamente.

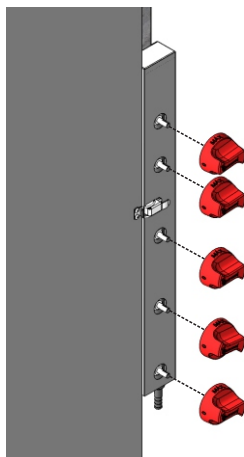
TRANSPORTE

Utilize esta alça para movimentar e transportar o equipamento. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

CONJUNTO KIT

Na parte interior do seu equipamento encontram-se os itens que compõem o conjunto Kit, como mangueira dupla, regulador de gás, manípulos da porta do queimador e bandeja coletora de gordura.

* A quantidade de manípulos e o tipo de bandeja são alteradas de acordo com o tipo de equipamento. Para o modelo ARV 150, 5 (cinco) manípulos compõem o kit. Já para o modelo ARV 110, o kit é composto por apenas 4 (quatro) manípulos e no modelo ARV 75 apenas 3 (três) manípulos.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DO KIT

Ao receber seu equipamento, será necessário fazer a montagem do kit que o acompanha. Para isso basta unir o regulador de gás à mangueira dupla com as abraçadeiras (como mostra a imagem ao lado) e em seguida conectar o regulador no botijão de gás (certificando-se de que a saída de gás esteja fechada).

Em seguida conecte a outra extremidade da mangueira dupla na saída de gás, localizada na parte de baixo da porta do queimador.

Para completar a montagem do seu kit, insira a gaveta de gordura na parte inferior do equipamento e conecte os manípulos na porta do queimador, conforme imagem abaixo:

PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar **chuvas e correntes de ar**. Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, pois estes choques podem **quebrar os vidros.** Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da rede local e altere se for necessário utilizando a chave seletora para **127/220V.**

Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

Procure colocar o equipamento em locais planos, pois se o equipamento estiver desnivelado os vidros também apresentarão desnivelamento acarretando no mau funcionamento do equipamento.

AVISO:
Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incendio.

INSTALAÇÃO DO GÁS

O equipamento deve ser instalado em 2 botijões 13 kg (P13-GLP) com os reguladores de gás que acompanham o equipamento. Para instalação em botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

Cuidados na instalação do Botijão GLP

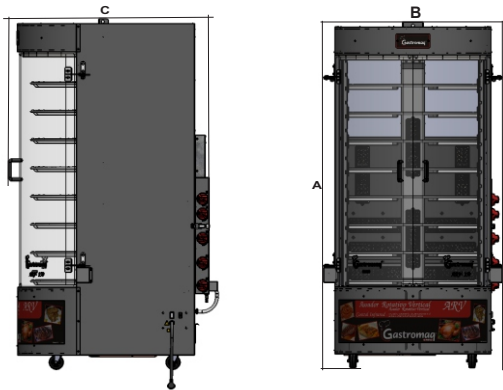
- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/ a direita, até ficar firme.
- Nunca utilize ferramentas.
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão.
- Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

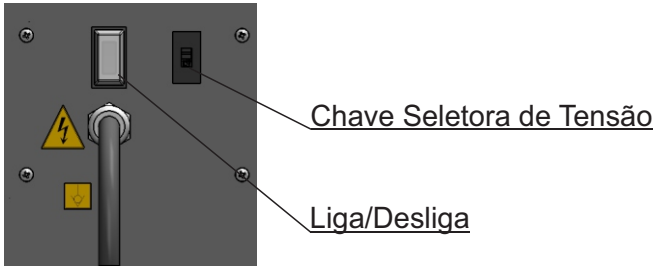
CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto	Modelo	Capacidade	Consumo Gás GLP	Nº de Queimadores	Nº de Grades	Consumo Elétrico	Peso kg
Assador Rotativo Vertical	ARV-150	**150 kg	2,5 kg/h	10	8	0,44 kWh	175 kg
	ARV-110	**110 kg	1,75 kg/h	7	6	0,44 kWh	160 kg
	ARV-75	**75 kg	1,25 kg/h	5	4	0,44 kWh	145 kg

** Capacidade aproximada, respectivamente: 72, 54 e 36 frangos

Tempo aproximado de cozimento:	
Frangos	2h30 a 3h
Carnes bovinas	45min
Linguiças, salsichas	30min

O tempo de cozimento poderá variar de acordo com o tipo de carne.

Modelo	DIMENSÕES (mm) A	B	C
ARV-150	1860	970	1115
ARV-110	1560	970	1115
ARV-75	1410	970	1115

OPERAÇÕES BÁSICAS DO EQUIPAMENTO

QUANTIDADE E DISPOSIÇÃO DOS FRANGOS

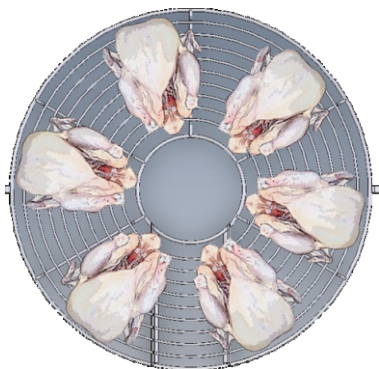
As grades exclusivas do ARV foram projetadas para armazenar 9 (nove) frangos, como ilustra a imagem abaixo, ou aproximadamente 19 kg de alimentos..

ATENÇÃO

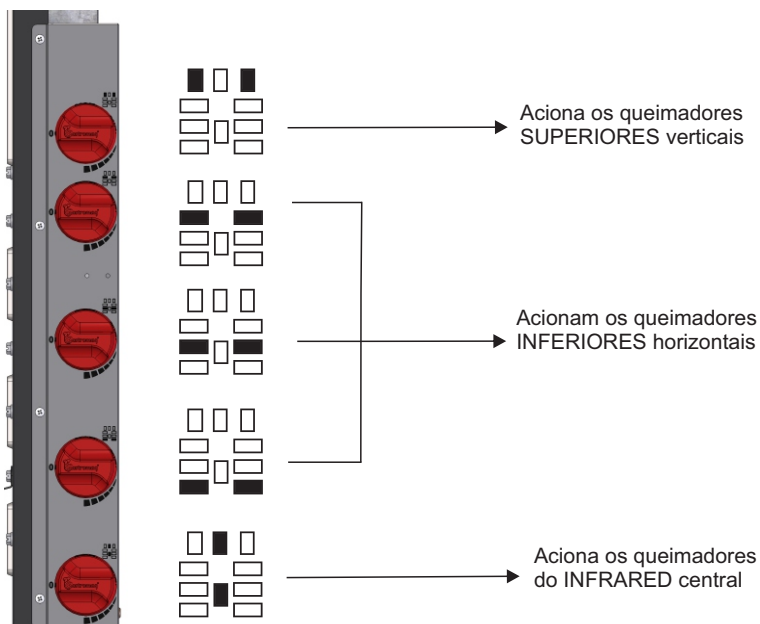
NÃO remova as grades para colocar os alimentos.
Elas devem ser abastecidas dentro do equipamento.

Repare que as extremidades do frango não ultrapassam as bases da grade.

Disponha os frangos sempre na posição ilustrada na imagem ao lado: o peito para o lado de fora da grade.

Caso você não utilize a quantidade máxima de peças na grade, procure equilibrar o alimento de forma que o peso seja distribuído por toda a grade, como ilustra a imagem ao lado.

UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para iniciar a utilização de seu equipamento é necessário seguir os seguintes passos:

1. Abra o regulador de gás do botijão;
2. Abra a porta do queimador através do fecho ilustrado na imagem abaixo;
3. Gire os manípulos até a posição MAX. e rapidamente acenda os queimadores;
4. Para utilizar os queimadores do INFRARED central, gire o último manípulo da porta e acenda os queimadores pela parte da frente de seu equipamento.

ATENÇÃO

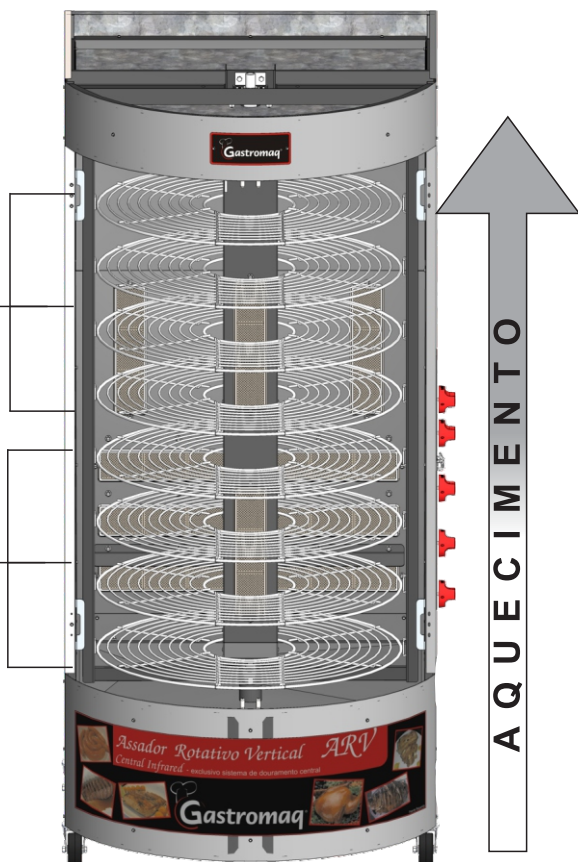
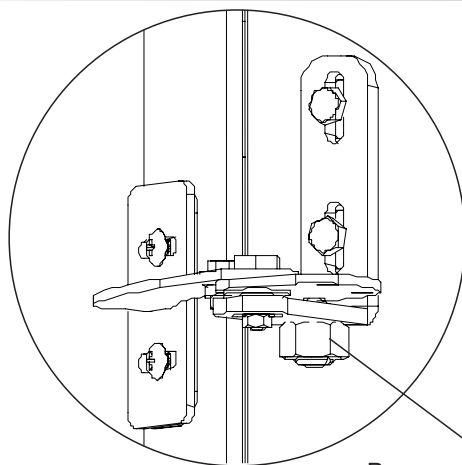
Pré-aqueça o equipamento na temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de utilizá-lo. Para abastecer as grades com os alimentos, reduza a temperatura dos queimadores e não remova as grades. Após colocar os alimentos nas grades, aumente a temperatura dos queimadores.

Os alimentos localizados nas grades de baixo tendem a demorar mais para cozinhar, assim como acumulam mais umidade. Recomendamos que estes alimentos sejam transferidos para as grades de cima, assim que elas estiverem livres.

DICA

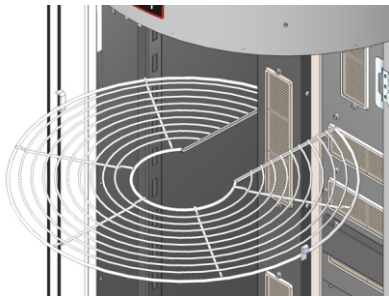
Caso o alimento seja temperado em salmoura, elimine o máximo de água possível para que ele não solte muito líquido, transborde a bandeja coletora de gordura e demore mais do que o previsto para cozinhar.

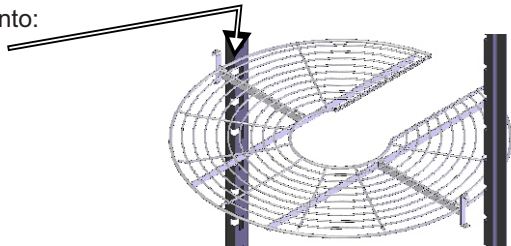
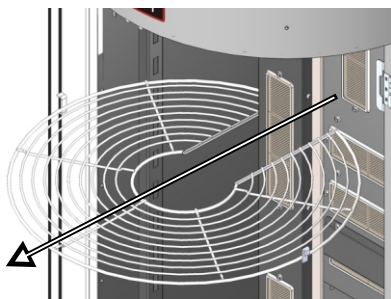
Menor tempo de cozimento e menor umidade

Maior tempo de cozimento e maior umidade

REGULAGEM DA PORTA

Caso seja necessário um aperto das portas de vidro do seu equipamento, solte a porca que está demonstrada na figura acima e com uma chave de fenda de o aperto no parafuso, após isso coloque novamente a porca e aperte-a.

REMOÇÃO DA GRADE PARA LIMPEZA

Para retirar a grade e efetuar a limpeza correta, é necessário remover o fechamento da grade, como ilustra a imagem acima, e direcioná-lo para o lado oposto. Para isso ligue o equipamento até que a saída esteja voltada para o fundo do equipamento, possibilitando assim seguir com o procedimento de retirada da grade.

Com o fechamento da grade direcionado para a frente é possível removê-lo sem danificar o equipamento.

Com o fechamento da grade voltado para o fundo, basta seguir o procedimento de retirada da grade.

Após remover o fechamento da grade e direcionar a saída como ilustrado na imagem anterior você deve seguir os procedimentos abaixo para retirar a grade sem danificar o equipamento:

De frente para o equipamento, levante a grade e retire-a puxando para trás.

Para inserir a grade novamente, basta repetir os passos anteriores, invertendo a ordem ilustrada nos desenhos.

LIMPEZA

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização com ele frio. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

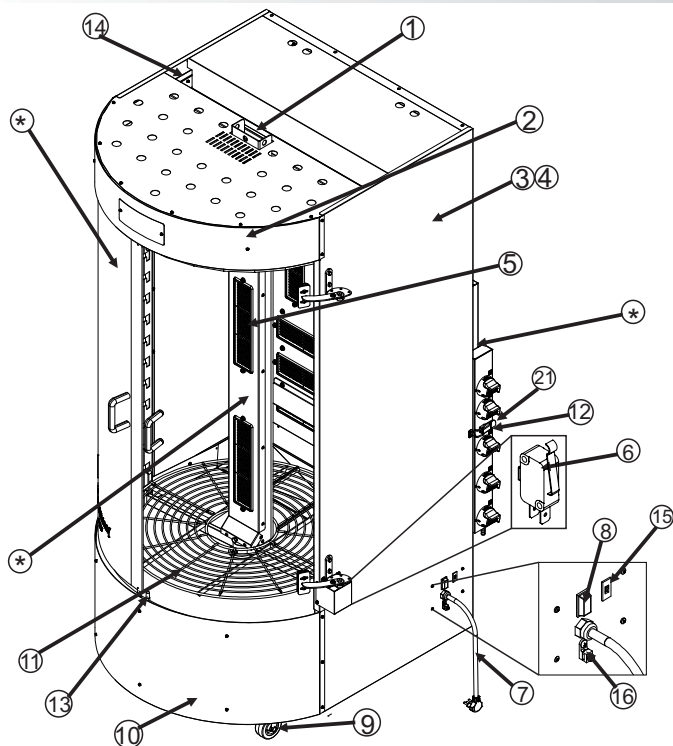
ATENÇÃO: Os vidros não devem receber choque térmico na sua limpeza. Evite usar água quente.

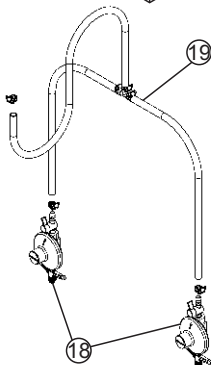
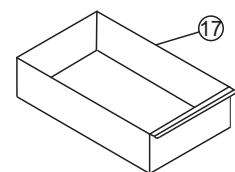
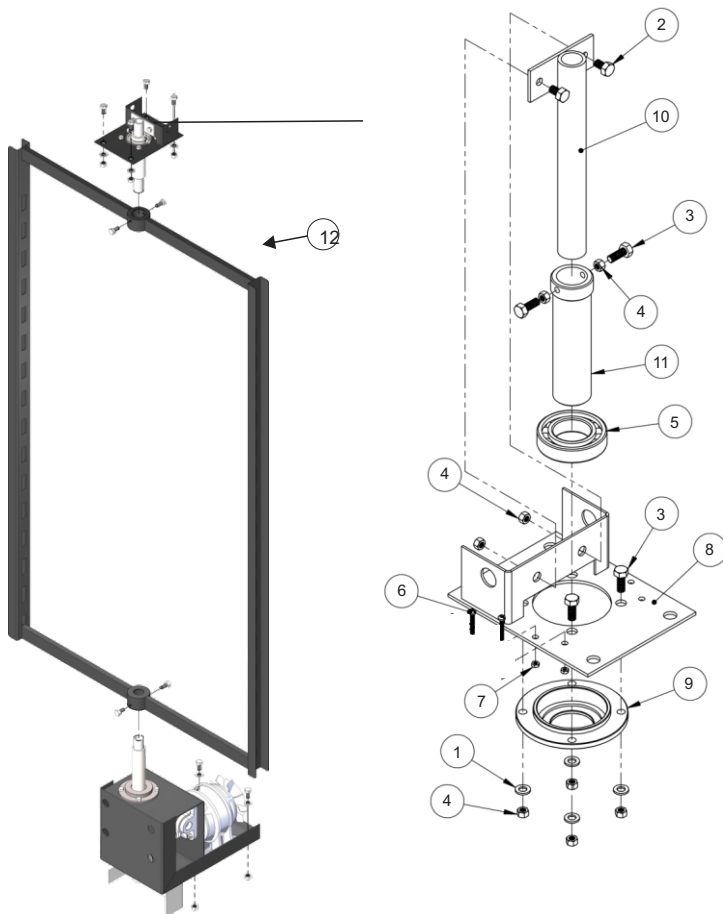
MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO

Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

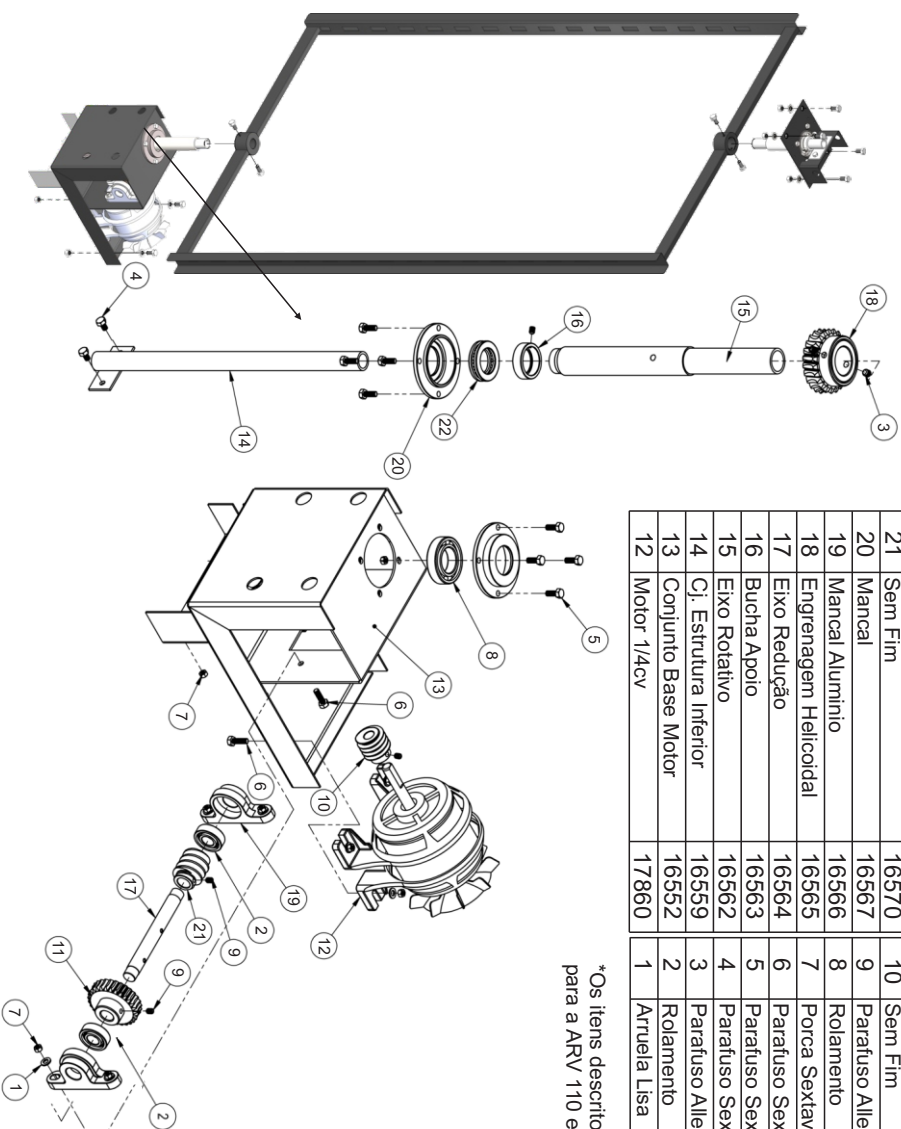
Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

ASSADOR ROTATIVO VERTICAL

Itens classificados com o sinal (*) estão detalhados nas páginas seguintes.

Atualização 29/10/2015

ITEM	DESCRIÇÃO	ARV 150	ARV 110	ARV 75
1	Conjunto Mancal Superior	16654	16654	16654
2	Acabamento Superior	16594	16594	16594
3	Lateral Externa Direita	19191	19193	19198
4	Lateral Externa Esquerda	19190	19194	19197
5	Queimador Infra Vermelho	11873	11873	11873
6	Interruptor Margirius	10318	10318	10318
7	Cabo Elétrico	71600	71600	71600
8	Chave Liga/Desliga	03914	03914	03914
9	Rodízio	9343	9343	9343
10	Acabamento Inferior	16595	16595	16595
11	Conjunto Grade	16601	16601	16601
12	Fecho Rápido	319	319	319
13	Batente Porta Vidro	16588	16588	16588
14	Conjunto Estrutura	16538	16625	16675
15	Interruptor Deslizante	18133	18133	18133
16	Terminal Equipotencial	71575	71575	71575
17	Bandeja coletora gordura	16544	14770	14770
18	Regulador de gás	16645	16645	16645
19	Conjunto Mangueira	16602	16602	16602
20	Manípulo	12068	12068	12068
21	Batente Fecho Rápido	16670	16670	16670

CJ. MANCAL SUPERIOR

Atualização 29/10/2015

ITEM	DESCRIÇÃO	ARV 150	ARV 110	ARV 75
12	Cj. Suporte Grade	16619	16620	16683
11	Tubo Superior	16571	16571	16571
10	Cj. Base Estrutura Superior	16568	16568	16568
9	Mancal	16567	16567	16567
8	Conjunto Base Superior	16556	16556	16556
7	Porca Sextavada	00822	00822	00822
6	Parafuso c/ cil	5563	5563	5563
5	Rolamento 6006	4446	4446	4446
4	Porca Sextavada	00758	00758	00758
3	Parafuso Sextavado	616	616	616
2	Parafuso Sextavado	00299	00299	00299
1	Arruela Lisa	00326	00326	00326

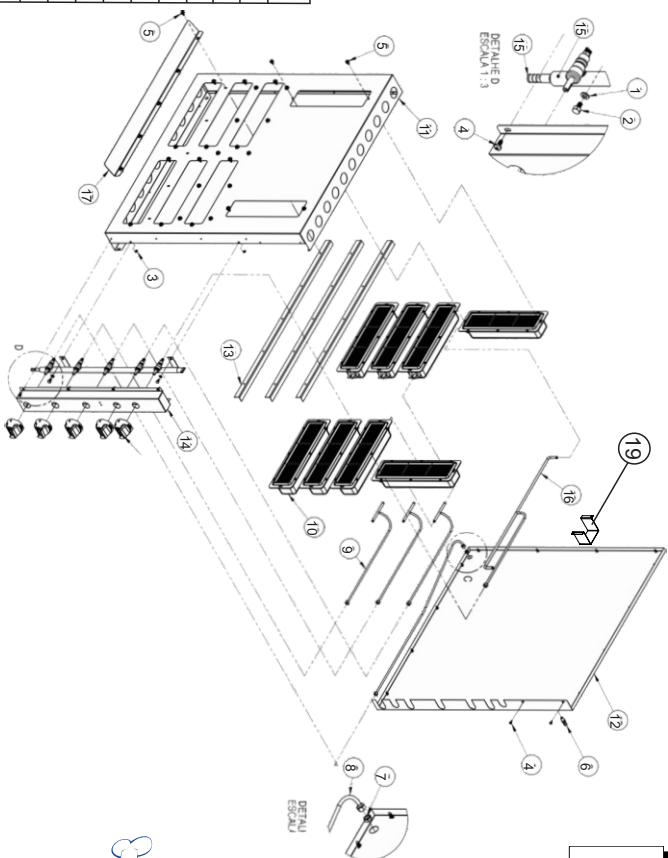
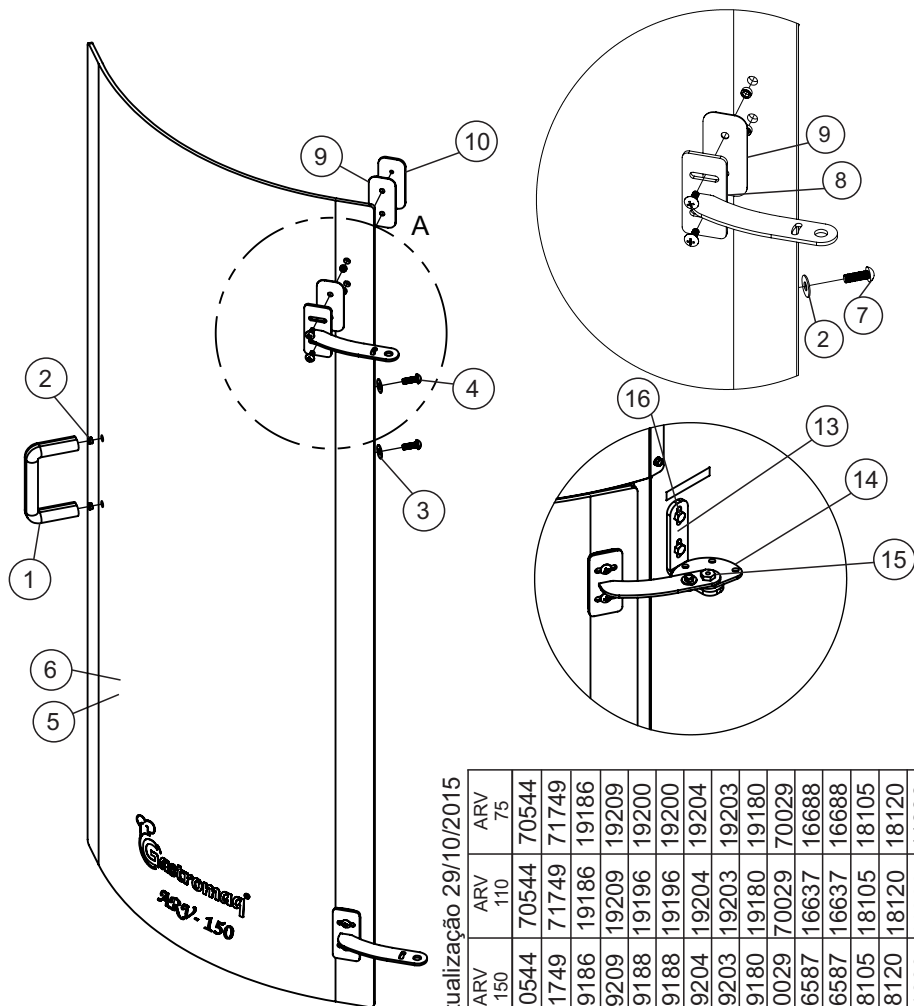
CJ. BASE MOTOR

ITEM	DESCRIÇÃO	ARV 150
22	Rolamento Encosto	16572
21	Sem Fim	16570
20	Mancal	16567
19	Mancal Aluminio	16566
18	Engrenagem Helicoidal	16565
17	Eixo Redução	16564
16	Bucha Apoio	16563
15	Eixo Rotativo	16562
14	Cj. Estrutura Inferior	16559
13	Conjunto Base Motor	16552
12	Motor 1/4cv	17860
11	Coroa Bronze	12016
10	Sem Fim	11866
9	Parafuso Allen	11855
8	Rolamento	4446
7	Porca Sextavada	00758
6	Parafuso Sextavado	00743
5	Parafuso Sextavado	616
4	Parafuso Sextavado	00299
3	Parafuso Allen	576
2	Rolamento	80814
1	Arruela Lisa	00326

*Os itens descritos acima são os mesmos para a ARV 110 e ARV 75.

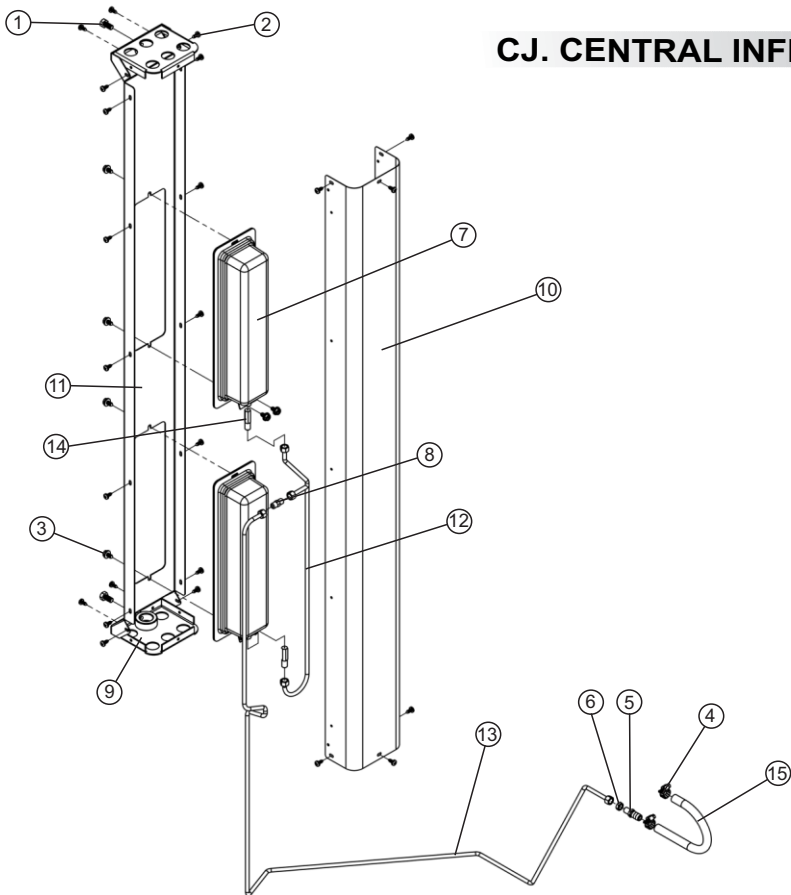
Atualização 29/10/2015

CJ. PORTA QUEIMADOR

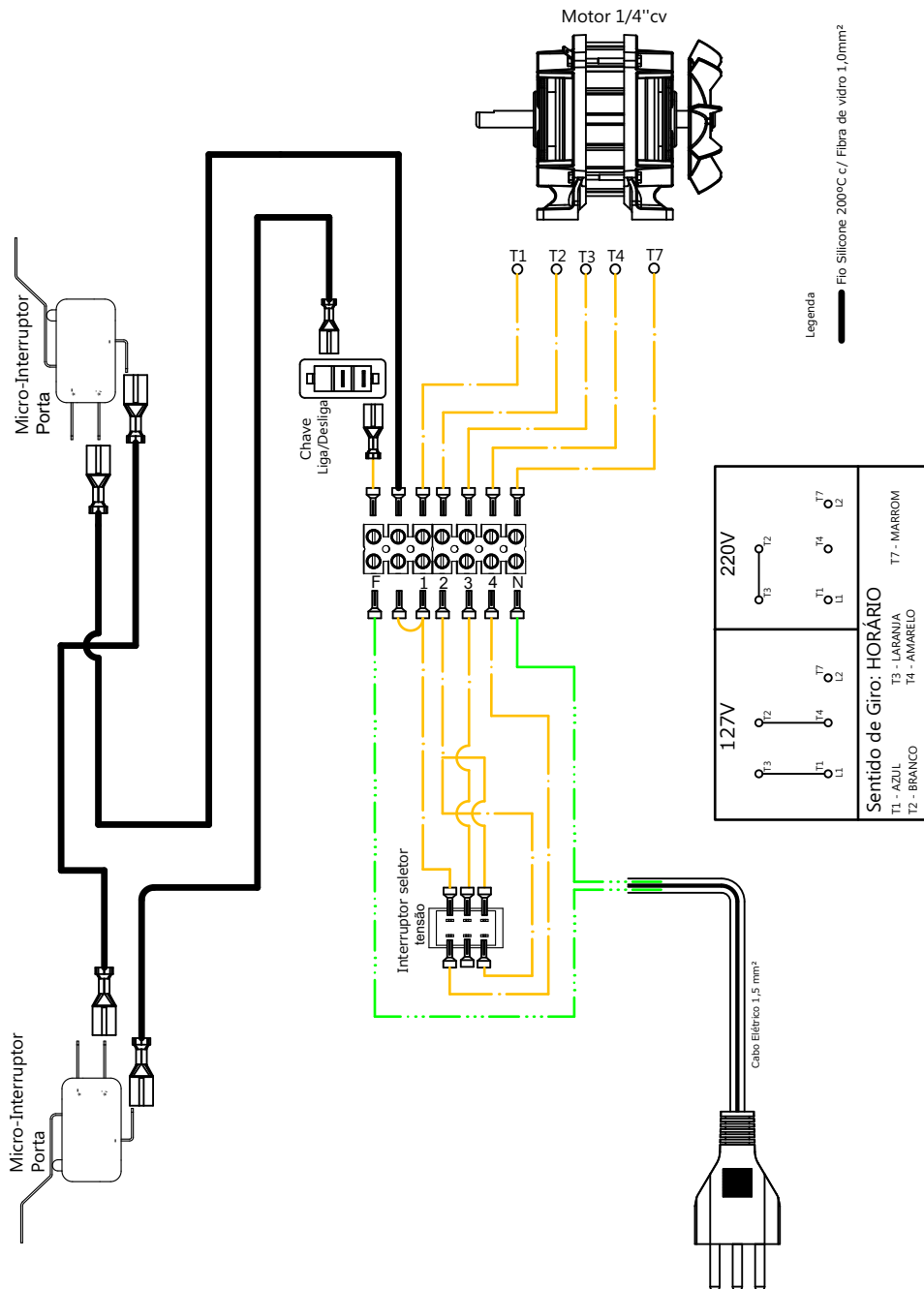
Lã de rocha Cód. 00395

ITEM	DESCRIÇÃO	ARV 150	ARV 110	ARV 75
19	* Prot. Mangueira Tras.	17448	17448	17448
18	Cj. Porta Queim. Completo	16605	16638	16689
17	Defletor	16655	16655	16655
16	Cj. Tubulação ´T´	16615	16615	xxx
15	Cj. Tubulação Montada	16612	16642	16696
14	Cj. Fech. Tubulação	16610	16641	16693
13	Reforço Porta Queimador	16608	16608	16608
12	Fech. Porta Queimador	16607	16639	16691
11	Base Fixação Queimador	16606	16646	16690
10	Queimador Infra-Vermelho	11873	11873	11873
9	Cj. Tubulação ‘T’	10179	10179	10179
8	Cj. Condutor Gás GLP	19211	19211	19211
7	Porca	10334	10334	10334
6	Espiga	10332	10332	10332
5	Parafuso c/ Arruela Prens.	5701	5701	5701
4	Parafuso c/ Panela	5649	5649	5649
3	Porca Sextavada	00758	00758	00758
2	Parafuso Sextavado	00299	00299	00299
1	Arruela Lisa	00326	00326	00326

CJ. PORTA VIDRO

Atualização 29/10/2015

ITEM	DESCRIÇÃO	ARV 150	ARV 110	ARV 75
16	Parafuso sextavado	70544	70544	70544
15	Posicionador mola esfera	71749	71749	71749
14	Base Posicionadora	19186	19186	19186
13	Suporte Dobradiça	19209	19209	19209
12	Conjunto Porta Mont. Dir.	19188	19196	19200
11	Conjunto Porta Mont. Esq.	19188	19196	19200
10	Arruela Tras. Dobradiça	19204	19204	19204
9	Calço Tras. Dobradiça	19203	19203	19203
8	Conj. Dobradiça Soldada	19180	19180	19180
7	Parafuso 3/16"x1/2"	70029	70029	70029
6	Vidro Direito	16587	16637	16688
5	Vidro Esquerdo	16587	16637	16688
4	Parafuso 1/4"x3/4"	18105	18105	18105
3	Arruela Papel Hidráulico	18120	18120	18120
2	Bucha Fixação Vidro	11399	11399	11399
1	Puxador Goleira	18089	18089	18089

CJ. CENTRAL INFRARED

Atualização 29/10/2015

ITEM	DESCRIÇÃO	ARV 150	ARV 110	ARV 75
15	Mangueira Conexão	16986	16986	16986
14	Injetor	16983	16983	16983
13	Cj. Tubulação Central	16666	16984	16984
12	Cj. Tubulação Div.	16656	-	-
11	Fixador Infra Central	16604	16634	16681
10	Fechamento Infra	16590	16635	16682
9	Cj. Base Central	16575	16575	16575
8	Niple	12535	12535	12535
7	Queimador Infra-Vermelho	11873	11873	11873
6	Porca	10334	10334	10334
5	Espiga	10332	10332	10332
4	Abraçadeira	14982	14982	14982
3	Parafuso c/ Arruela Prens.	5701	5701	5701
2	Parafuso c/ Panela	5649	5649	5649
1	Parafuso Sextavado	00289	00289	00289

ESQUEMA ELÉTRICO

VERSIÓN EN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, **GASTROMAQ**.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.

Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local

Tierra de Protección
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

Identifica qual queimador está sendo utilizado no acionamento dos botões.

Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

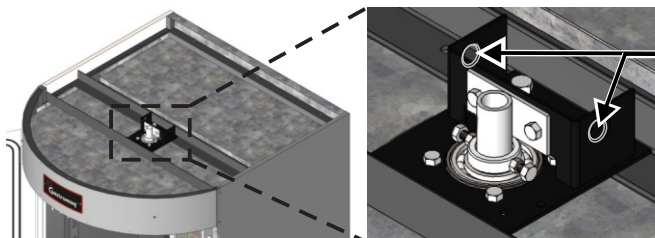
Superficie Caliente
IEC 60417-5041

Para indicar que el elemento marcado puede estar caliente y no debe tocarse con precaución.

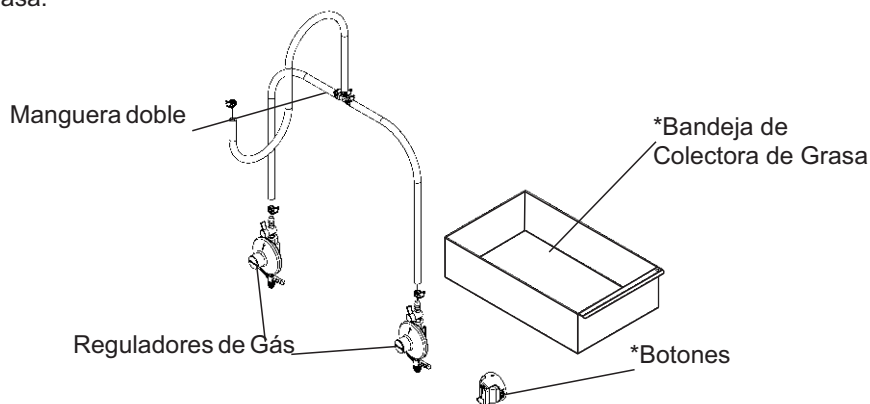
- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

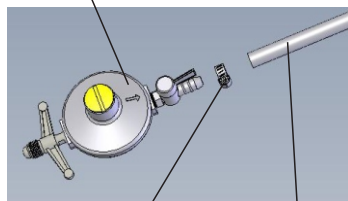
Inspeccione su equipo para detectar cualquier daño durante el transporte. Cualquier discrepancia debe ser reportado a la compañía y la fábrica inmediatamente.

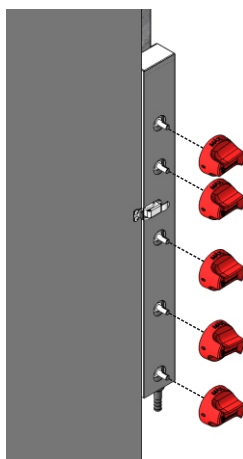
TRANSPORTE

Utilice esta palanca para mover y transportar el equipo. Siempre use lanzas o montacargas hidráulicos.

CONJUNTO KIT

En el interior de su equipamiento son los elementos que componen el kit, ya que la manguera doble, regulador de gas, tiradores de las puertas y bandeja de goteo de grasa.

* El número de botones e la bandeja se cambiam de acuerdo con el tipo de equipo. Para el modelo de ARV 150, 5 (cinco) botones en el kit. En cuanto a los ARV modelo 110, el kit se compone de sólo cuatro (4) botones y el ARV modelo 75 el numero de botones es 3 (tres).

INSTRUCIONES DE MONTAJE DEL KIT

Al recibir su equipo, tendrá que montar el kit que lo acompaña. Para ello basta con conectar el regulador a la manguera de gas con abrazaderas (como se muestra en la imagen de al lado) y luego conectar la botella de gas del regulador (asegurarse de que la salida de gas está cerrado).

Entonces, el otro extremo de la manguera en la salida de gas de doble situado en la parte inferior del orificio de quemador.

Para completar el montaje de su equipo, inserte el cajón de grasa en la parte inferior de la unidad y conecte las perillas de la puerta, como la siguiente imagen:

PROCEDIMiENTOS PARA INSTALACIÓN

Al exponer el equipo en lugares abiertos, tratar de evitar la lluvia y las corrientes de aire. Al transportar el equipo evita las escaleras o agujeros, debido a que estos shocks pueden romper el vidrio. Antes de conectar el equipo a verificar la fuente de alimentación local y cambiar si es necesario mediante el interruptor de 127/220V.

Para un funcionamiento correcto, este equipo debe estar instalado a temperatura ambiente entre 5 ° C a 25 ° C.

ADVERTENCIA:
Durante la instalación: no coloque sobre superficies o paredes, tabiques o cerca de muebles de cocina y similares, a menos que estén hechas de material no combustible o recubiertos con material aislante térmico incombustible y la atención a la normativa contra incendios prevención.

Trate de poner el equipo en planes locales, porque si la máquina está vasos irregulares también presentan desniveles que resulta en daños en el equipo.

INSTALACIÓN DEL GAS

El equipo debe ser instalado en 2 cilindros de 13 kg (GLP-P13) con reguladores de gas que acompañan al equipo. Para el montaje en cilindros y red de gas (P45) alquiler de servicio técnico de su ciudad. El cilindro de gas LPG (gas de petróleo licuado) es 85% estado líquido en el interior del cilindro. Nunca apunte o tirar del cilindro (si hay algún residuo en el interior que pueda drenar el gas en la fase líquida, la cancelación de la función de la válvula reguladora, que podrían causar graves accidentes).

Precauciones para la instalación de cilindros de GLP

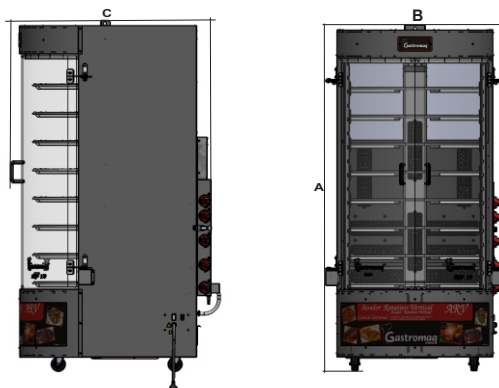
- Sustituir el regulador cada cinco años o cuando defectuoso.
- Al instalar el regulador, gire el regulador para derecha, hasta que esté firme.
- Nunca utilice herramientas.
- La manguera debe ser sujeto al regulador con abrazaderas adecuadas. No utilice nunca cables o cintas.
- Por seguridad, nunca instalar ningún accesorio en el cilindro, y el regulador de presión y la manguera.
- Después de la instalación, verifique que no haya fugas usando agua y jabón solamente. Si hay una fuga, repetir la instalación.
- Si la fuga continúa, lleve el cilindro a un área bien ventilada y llame a la compañía que le vendió el cilindro.
- Cuando no se instale el cilindro de gas se olvide de poner las abrazaderas de la manguera o llamar a un profesional cualificado, para evitar una fuga de futuro.

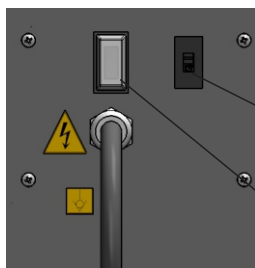
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Producto	Modelo	Capacidad	Consumo Gás GLP	Nº de Quemadores	Nº de Parrillas	Consumo Eléctrico	Peso kg
Asador Rotativo Vertical	ARV-150	**150 kg	2,5 kg/h	10	8	0,44 kWh	175 kg
	ARV-110	**110 kg	1,75 kg/h	7	6	0,44 kWh	160 kg
	ARV-75	**75 kg	1,25 kg/h	5	4	0,44 kWh	145 kg

** Capacidad aproximada, respectivamente, 72 , 54 y 36 pollos

Tiempo de cocción aproximado:	
Pollos	2h30 a 3h
Carnes bovinas	45min
Embutidos, salchichas	30min

Tiempo de cocción puede variar de acuerdo con el tipo de carne

Modelo	DIMENSIONES (mm) A	B	C
ARV-150	1860	970	1115
ARV-110	1560	970	1115
ARV-75	1410	970	1115

OPERACIONES BASICAS DEL EQUIPAMIENTO

Llave Selectora de la Tensión

Aciende/Apaga

CANTIDAD Y ORGANIZACIÓN DE POLLOS

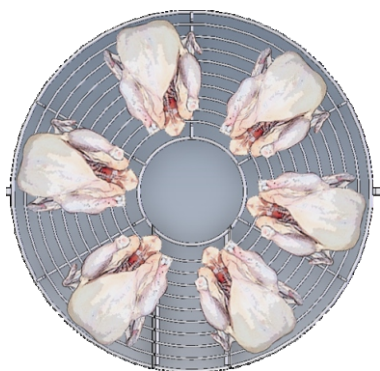
Las rejas exclusivas de la ARV están diseñados para almacenar nueve (9) pollos, como se ilustra en la imagen siguiente, o aproximadamente 19 kg de alimentos.

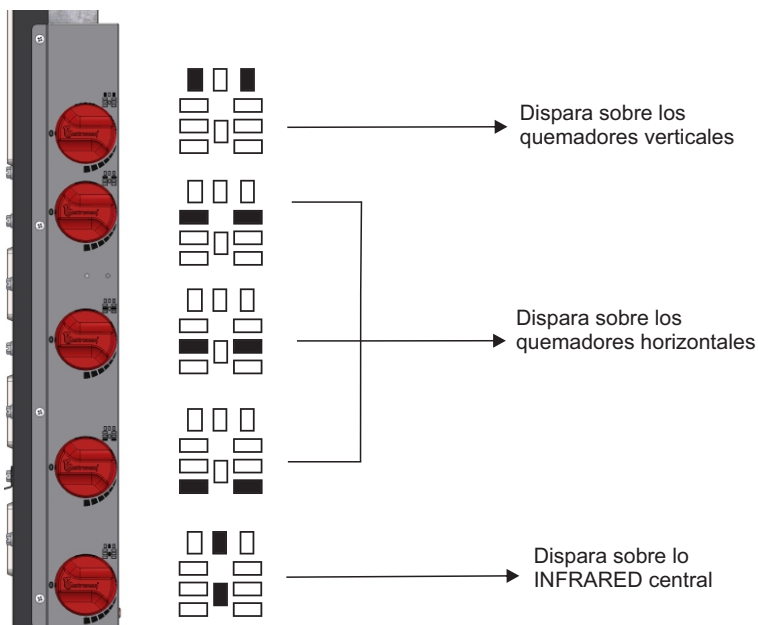
ATENCIÓN

NO retire las parrillas para poner comida. Ellos deben ser suministrados dentro del equipo.

los extremos del pollo no exceda de la base de la parrilla.

Colocar los pollos siempre en la posición que se muestra en la imagen: el pecho hasta el exterior de la parilla.

Si usted no usa la cantidad máxima de piezas en la parrilla, trate de balancear la comida, así que el peso se distribuye por toda la parrilla, como se muestra en la imagen ao lado.

Para comenzar a utilizar su equipamiento es necesario seguir los siguientes pasos:

1. Abra el regulador de gas del cilindro;
2. Abrir la puerta al cerrar el quemador mostrado en la figura a continuación;
3. Gire los botones a la posición MAX. y rápidamente enciende los quemadores;
4. Para usar los quemadores de lo INFRARED de lo centro gire el pomo de la puerta y la última encender los quemadores de la parte delantera de la máquina.

ATENCIÓN

Precalentar el equipo a una temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de usarla. Para llenar las parrillas con alimentos, reducir la temperatura de los quemadores y no retire las barras. Después de colocar el alimento en las rejillas, aumentar la temperatura de los quemadores.

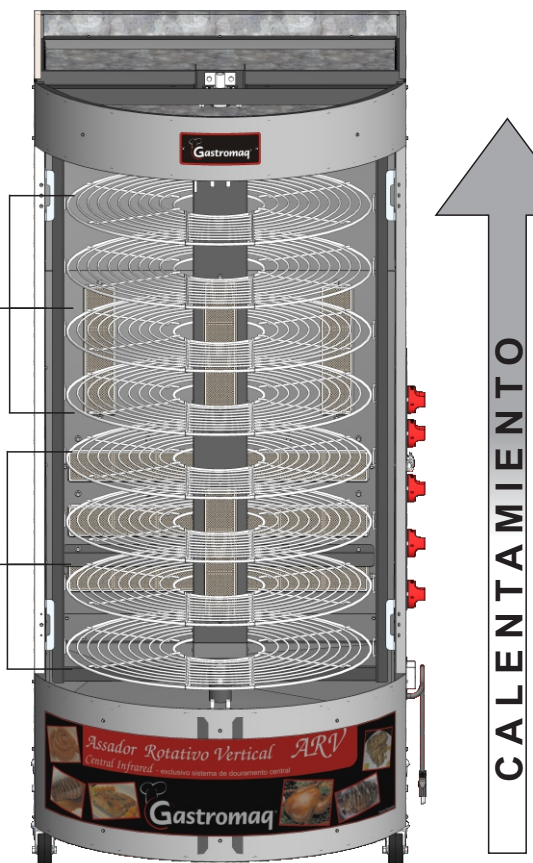
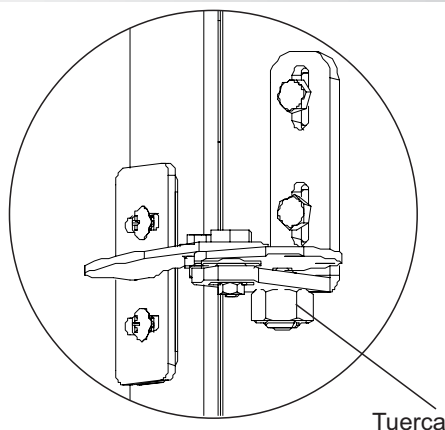
Los alimentos ubicados en las parrillas más bajos tienden a tomar más tiempo para cocinar, y acumular más humedad. Se recomienda que estos alimentos se transfieren a las parrillas superiores, por lo que son libres.

DICA

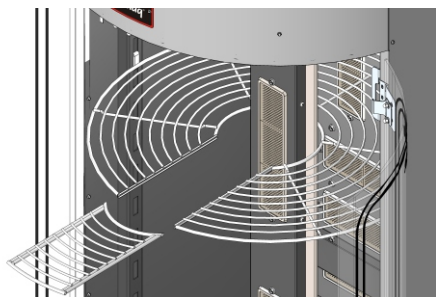
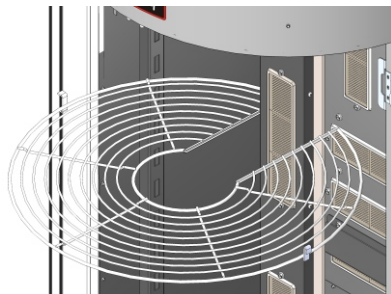
Si la comida es sazonada en salmuera, deseche el agua tanto como sea posible para que no se caiga mucho líquido rebose de la bandeja de goteo y grasas tardan más tiempo de lo esperado para cocinar.

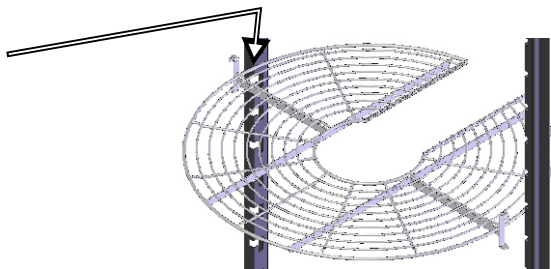
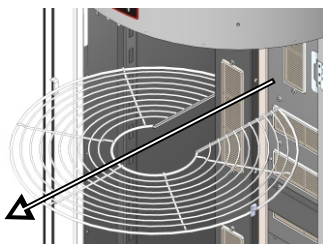
Menor tiempo de cocción y baja humedad

Maior tiempo de cocción y alto humedad

CALENTAMIENTO

REGULAJE DE LA PUERTA

Si es necesario un control de las puertas de cristal de su equipo, aflojar la tuerca que se muestra en la figura anterior, con un endurecimiento del destornillador, después de que una vez más poner la tuerca y apretarla.

EXTRACCIÓN DE LA PARRILLA PARA LIMPIEZA

Para quitar la rejilla y hacer la limpieza correcta es necesario para retirar el cierre de la parrilla, como se muestra en la imagen superior, y dirigirla hacia el lado opuesto. Para conectar este equipo hasta que la salida hacia la parte inferior del dispositivo, lo que permite seguir el procedimiento de retirada de la parrilla.

Con el cierre de la red orientada a la parte frontal se puede retirar sin dañar el equipo.

Con el cierre de la parrilla orientada hacia la base, sólo tiene que seguir el procedimiento de retirada de la parrilla.

Después de quitar el bloqueo de la red y dirigir la salida como se muestra en la imagen de arriba se deben seguir los siguientes procedimientos para quitar la parrilla sin dañar el equipo:

Frente a la máquina, levante la parrilla y retírela tirando hacia atrás.

Para entrar en la red de nuevo, sólo tiene que repetir los pasos anteriores, invirtiendo el orden mostrado en los dibujos.

LIMPIEZA

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no uso excesivo de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

- Este equipo no se debe limpiar con un chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

ADVERTENCIA: Los lentes no deben recibir al choque térmico en la limpieza. Evite el uso de agua caliente.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de prevenir accidentes

- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	030614XXXXXX	*
01	040614XXXXXX	201114XXXXXX	954
02	211114XXXXXX	291015XXXXXX	954
03			

* Alterado conforme layout novo.

R.03

Atualização 29/10/2015

ARV-75
ARV-110
ARV-150

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49